

# WEINGUT JULIUS



## GRAUER BURGUNDER 2020 Trocken Qualitätswein Rheinhessen



### Grauer Burgunder

Die Weine aus dieser Rebsorte erleben eine anhaltende Nachfrage, Auf einer gut strukturierten Weinkarte ist Grauer Burgunder Standard und sollte einen beträchtlichen Deckungsbeitrag erbringen.

Dieser elegante Wein passt vorzüglich zu allen Speisen und hat Stil sowie Klasse. Für den Gast sind entscheidend das wiedererkennbare Geschmacksbild und guter Trinkfluß.

Das Weingut Julius hat mit den Gastro Spezialisten Frank Roosen und Lars Wachtendorf einen Grauen Burgunder für den „offen Ausschank! konzipiert.

### Weinbereitung

Die Trauben sind auf im südlichen Rheinhessen auf Löß- Lehm-Böden gewachsen. Die Trauben sind reif und gesund geerntet worden. Nach einem halben Tag Maischestandzeit (zur Aromen Verbesserung) wurden die Trauben schonend gekeltert. Kühle, gezügelte Gärung und langes Hefelager sind im Weingut Julius der Standard bei der Weißwein Bereitung.

Konzeptionell hat dieser Grauer Burgunder einen kleinen Zuckerrest. Es unterstreicht die feinen Fruchtaromen und die Fülle. Durch die Reife des Jahrgangs 2020 haben wir eine sehr harmonische Säure. Bei einem „moderater Alkoholgehalt“ kann ein zweites Glas nur schwer ausgeschlagen werden.

### Weinbeschreibung

Im Glas ein kräftiges Goldgelb mit leicht roséfarbenen Stich. Im Mund feine Fruchtaromen wie weißer Pfirsich und Birne, Im Abgang hat der Wein eine schöne Balance und Länge.

### Rebsorte

Grauer Burgunder ist in Deutschland auch unter dem Namen Ruländer, in Frankreich als Pinot gris und in Italien als Pinot grigio bekannt. Obwohl die Beerenhaut rötlich und grau gefärbt ist, wird sie den Weißweinsorten zugeordnet.

Die Sorte ist vermutlich aus dem Burgund nach Deutschland gebracht worden. Ende des 16. Jahrhundert gelang die Rebsorte an den Rhein. Viele Winzer erkannten ihre Vorzüge und kultivierten die Reben weiter, was zu einer raschen Ausbreitung der Sorte führte.

Nach Österreich wurde die Rebe von Zisterziensermönchen aus dem Burgund im 13. oder 14. Jahrhundert gebracht. Daher kommt auch das Synonym Grauer Mönch, und die Ableitung Grauer Burgunder. Die Traube hat eine enge Verwandtschaft (Mutation) zum Spätburgunder.

### Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.

Zucker: 4,9 g/l

Säure: 5,4 g/l

Extrakt: 19,3 g/l

Brennwert: 11 kcal/100 ml

Eiweiss: 0 g/l

Sulfite: ja